

# Great Lunch

---

Piccola Carta



Orario: 12:00 – 16:00  
da Lunedì a Domenica

## Elenco Allergeni



**ARACHIDI E DERIVATI:** snack confezionati, creme e condimenti in cui sono presenti anche in piccole dosi



**FRUTTA A GUSCIO:** mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



**LATTE E DERIVATI:** ogni prodotto in cui vengono usati il latte e i suoi derivati, yogurt



**MOLLUSCHI:** canestrello, capasanta, cannolicchio, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc.



**PESCE:** prodotti alimentari in cui è presente il pesce anche se in piccole parti



**SESAMO:** semi interi usati per il pane, farine, anche se contenuto in minima parte



**SOIA:** soia, latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



**CROSTACEI:** marini e d'acqua dolce, gamberi, scampi, aragoste, granchi e similari



**GLUTINE:** cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridi derivati



**LUPINI:** presenti in cibi vegani sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari



**SENAPE:** presente in salse, condimenti, mostarda



**SEDANO:** sia in pezzi che all'interno di preparati, zuppe, salse e concentrati vegetali



**ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI:** cibi sott'aceto, sott'olio, in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve



**UOVA :** uova e prodotti derivati, maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



**PIATTO VEGETARIANO**

fatevi consigliare...

## Dalla TERRA

Ordinabile entro le ore 13:00 - Available to order until 1:00 pm - Bestellbar bis 13:00 Uhr

**TARTARE DI FASSONA "COALVI", TUORLO D'UOVO,  
FRUTTO DI CAPPERO E ACCIUGA DEL CANTABRICO**

Fassona beef tartare "Coalvi", egg yolk, caper berry  
and Cantabrian anchovy

Fassona-Rindertatar „Coalvi“, Eigelb, Kapernapfel  
und Sardelle aus dem Kantabrischen Meer

**PLIN DELLA TRADIZIONE AL SUGO D'ARROSTO E SALVIA**

Traditional "Plin" ravioli with roast sauce and sage  
Traditionelle „Plin“-Ravioli mit Bratensauce und Salbei

**BONET DELLA TRADIZIONE**

Traditional Piedmontese Bonet  
Traditioneller piemontesischer Bonet

**PICCOLA PASTICCERIA**

Petit fours  
Kleine Pâtisserie

**EURO 38**



fatevi consigliare...

## Dal LAGO

Ordinabile entro le ore 13:00 - Available to order until 1:00 pm - Bestellbar bis 13:00 Uhr

TROTA SALMONATA GRAVLAX, LE SUE UOVA, PAN BRIOCHE  
INTEGRALE E BURRO ALLE ERBE

Gravlax-style salmon trout, trout roe, wholemeal brioche and herb butter  
Gravlax von der Lachsforelle, Forellenkaviar, Vollkorn-Brioche und  
Kräuterbutter

CARNAROLI RISERVA SAN MASSIMO, PESCI D'ACQUA DOLCE E  
POLVERE DI LIMONE

Carnaroli "Riserva San Massimo" risotto with freshwater fish and lemon  
powder  
Carnaroli-Risotto „Riserva San Massimo“ mit Süßwasserfisch und  
Zitronenpulver

SORBETTO AGLI AGRUMI E MERINGA

Citrus sorbet with meringue  
Zitrusorbet mit Baiser

PICCOLA PASTICCERIA

Petit fours  
Kleine Pâtisserie

EURO 38



fatevi consigliare...

## Dall'ORTO

Ordinabile entro le ore 13:00 - Available to order until 1:00 pm - Bestellbar bis 13:00 Uhr

INSALATA FRESCA

Insalata verde, pesche, noci pecan, formaggio di capra fresco, crostini  
Green salad, peaches, pecan nuts, fresh goat cheese, croutons  
Grüner Salat, Pfirsiche, Pekannüsse, frischer Ziegenkäse, Croûtons

CREMA FREDDA DI POMODORO, DATTERINO GIALLO,  
RAVIOLINI CROCCANTI E STRACCIATELLA

Chilled tomato cream, yellow datterino tomatoes,  
crispy raviolini and stracciatella cheese  
Kalte Tomatencreme, gelbe Datterino-Tomaten,  
knusprige Raviolini und Stracciatella Kaese

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA E GELATO AL BASILICO

Fresh fruit salad with basil ice cream  
Frischer Obstsalat mit Basilikumeis

PICCOLA PASTICCERIA

Petit fours  
Kleine Pâtisserie

EURO 35



# Gli SNACK

## TAGLIERE DI SALUMI OSSOLANI E GIARDINIERA

(pancetta arrotolata, coppa, prosciutto crudo vigezzo, salame paesano, lardo)

(rolled pancetta, coppa, Vigezzo dry-cured ham, country-style salami, lard)

(gerollter Pancetta-Speck, Coppa, luftgetrockneter Schinken aus dem Vigezzo-Tal, Bauernsalami, Schmalz)

EURO 17 

## SELEZIONE DI FORMAGGI NOSTRANI CON PANE ALLE NOCI E UVETTA, CONFETTURE E MIELE

Selection of local cheeses with walnut and raisin bread, jams and honey

Auswahl regionaler Käsesorten mit Nuss-Rosinenbrot, Konfitüren und Honig

EURO 17   

## TRILOGIA DI FINGER

Trio of finger food

Fingerfood-Trilogie

(consigliato con aperitivo - recommended with aperitif - empfohlen zum Aperitif)




EURO 9



# I nostri PANINI





## CLUB SANDWICH

(fesa di tacchino, bacon, lattuga, pomodoro, maionese)  
(roasted turkey breast, bacon, lettuce, tomato, mayonnaise)  
(Putenbrust, Speck, Salat, Tomate, Mayonnaise)

EURO 20   

## CLUB SANDWICH VEGETARIANO

(lattuga, pesto di pistacchi, burrata, pomodori confit)  
(lettuce, pistachio pesto, burrata cheese, confit tomatoes)  
(Salat, Pistazienpesto, Burrata, konfierte Tomaten)

EURO 16    

## HAMBURGER DI FASSONA PIEMONTESE COALVI, STRACCIATELLA, BASILICO, POMODORO SECCO, BUN AI GRANI ANTICHI

Coalvi Fassona Piemontese beef burger, stracciatella cheese, basil, sun-dried tomato, ancient grain bun

Burger aus piemontesischem Fassona-Rind von Coalvi, Stracciatella, Basilikum, getrocknete Tomaten und Bun aus alten Getreidesorten

EURO 24     

# Le INSALATE

## INSALATA VERDE

Green Salad

Grüner Salat

Piccola EURO 5 - Grande EURO 7

---

## INSALATA MISTA

Mixed Salad

Gemischter Salat

Piccola EURO 6 - Grande EURO 8

---

## CAESAR SALAD

Insalata iceberg, pane croccante, salsa Caesar, pollo fritto,  
chips di grana

Iceberg lettuce, crispy bread, Caesar dressing, fried chicken,  
Parmesan chips




Eisbergsalat, knuspriges Brot, Caesar-Dressing, gebratenes  
Hähnchen, Parmesan-Chips

EURO 14    

## INSALATA FRESCA

Insalata verde, pesche, noci pecan, formaggio  
di capra fresco, crostini

Green salad, peaches, pecan nuts, fresh goat cheese, croutons  
Grüner Salat, Pfirsiche, Pekannüsse, frischer Ziegenkäse, Croutons

EURO 14   



---

## LA NOSTRA NIZZARDA

Insalata, pomodoro, fagiolini, uova, olive taggiasche, cipolla rossa,  
tonno sott'olio

Lettuce, tomato, green beans, eggs, Taggiasca olives,  
red onion, tuna in oil

Salat, Tomaten, grüne Bohnen, Eier, Taggiasca-Oliven, rote  
Zwiebel, Thunfisch in Öl

EURO 14  



## Per INIZIARE

TARTARE DI FASSONA "COALVI", TUORLO D'UOVO,  
FRUTTO DI CAPPERO E ACCIUGA DEL CANTABRICO

Fassona beef tartare "Coalvi", egg yolk, caper berry and  
Cantabrian anchovy

Fassona-Rindertatar „Coalvi“, Eigelb, Kapernapfel und Sardelle  
aus dem Kantabrischen Meer

EURO 17 

TROTA SALMONATA GRAVLAX, LE SUE UOVA, PAN  
BRIOCHE INTEGRALE E BURRO ALLE ERBE

Gravlax-style salmon trout, trout roe, wholemeal brioche and herb  
butter

Gravlax von der Lachsforelle, Forellenkaviar, Vollkorn-Brioche  
und Kräuterbutter

EURO 16 

VITELLO AL ROSA, SALSA TONNATA, FRUTTO DI  
CAPPERO E PANE NERO

Pink-roasted veal, tuna sauce, caper berry and rye bread

Rosa gebratenes Kalbfleisch, Thunfischsauce, Kapernapfel und  
Schwarzbrot

EURO 17 

## LA CAPRESE

Burratina, pomodoro cuore di bue, olio al basilico

Burratina cheese, beefsteak tomato, basil oil

Burratina kaese, Fleischtomate, Basilikumöl

EURO 12 

PROSCIUTTO CRUDO DI VIGEZZO E BURRATINA

Vigizzo cured ham and burratina

Rohschinken aus Vigizzo und Burratina

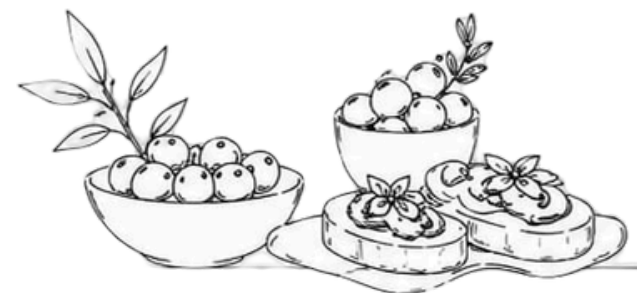
EURO 15 

PROSCIUTTO CRUDO DI VIGEZZO E MELONE  
CANTALUPO

Vigizzo cured ham and cantaloupe melon

Rohschinken aus Vigizzo und Cantaloupe-Melone


EURO 13



# PRIMI PIATTI

## PLIN DELLA TRADIZIONE AL SUGO D'ARROSTO E SALVIA


Traditional "Plin" ravioli with roast jus and sage  
Traditionelle „Plin“-Ravioli mit Bratensauce und Salbei

EURO 15 

---

## SPAGHETTONE ARTIGIANALE AL POMODORO E BASILICO


Artisan thick spaghetti with tomato and basil  
Handgemachte Spaghetti mit Tomate und Basilikum

EURO 12 

---

## CARNAROLI RISERVA SAN MASSIMO, PESCE D'ACQUA DOLCE E POLVERE DI LIMONE


Carnaroli "Riserva San Massimo" risotto with freshwater fish and  
lemon powder  
Carnaroli-Risotto „Riserva San Massimo“ mit Süßwasserfisch und  
Zitronenpulver

EURO 16 

## CREMA FREDDA DI POMODORO, DATTERINO GIALLO, RAVIOLINI CROCCANTI E STRACCIATELLA

Chilled tomato cream, yellow datterino tomatoes, crispy raviolini  
and stracciatella cheese


Kalte Tomatencreme, gelbe Datterino-Tomaten, knusprige  
Raviolini und Stracciatella

EURO 15 

---

## MACCHERONCINO AL PESTO DI ZUCCHINE, MANDORLE E MENTA


Maccheroncini with zucchini pesto, almonds and mint  
Maccheroncini mit Zucchini-Pesto, Mandeln und Minze

EURO 14 

---

## TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

Tagliatelle with Bolognese sauce  
Tagliatelle mit Bolognese-Soße

EURO 14 



## SECONDI PIATTI

### FRITTO DI LAGO, VERDURE CROCCANTI E MAIONESE AL LIME


(Agone, persico, trota salmonata, trota iridea, salmerino, coregone)

Lake fish fry with crispy vegetables and lime mayonnaise

(bleak, perch, salmon trout, rainbow trout, char, whitefish)

Frittierter Süßwasserfisch aus dem See mit knusprigem Gemüse  
und Limettenmayonnaise

(Laube, Flussbarsch, Lachsforelle, Regenbogenforelle, Saibling,  
Renke/Felchen)


EURO 24 

---

### FILETTO DI FASSONA PIEMONTESE, DEMI-GLACE E PRIMIZIE DELL'ORTO

Piedmontese Fassona beef fillet, demi-glace  
and seasonal garden vegetables


Piemonteser Fassona-Rinderfilet, Demi-Glace  
und frische Garten-frühgemüse

EURO 32 

### MELANZANA ARROSTO, RISTRETTO DI POMODORO ALL'ORIGANO, POMODORO SECCO E CRUMBLE AL PARMIGIANO

Roasted aubergine, oregano-infused tomato reduction, sun-dried  
tomato and Parmesan crumble

Geröstete Aubergine, Tomatenreduktion mit Oregano,  
getrocknete Tomaten und Parmesan-Crumble


EURO 18 

---

### COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE, TIMO E LIMONE

Milanese-style veal cutlet, thyme and lemon


Kalbskotelett nach Mailänder Art, Thymian und Zitrone

EURO 28 




## DOLCI

BONET DELLA TRADIZIONE  
Traditional Piedmontese "Bonet"  
(chocolate and amaretti pudding)  
Traditioneller piemontesischer Bonet  
(Schokoladen-Amaretti-Pudding)

EURO 8 


---

SORBETTO AGLI AGRUMI E MERINGA  
Citrus sorbet with meringue  
Zitrusorbet mit Baiser


EURO 7 

---

SPUMA DI TIRAMISÙ  
Tiramisu espuma  
Tiramisu-Espuma

EURO 8 

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA E GELATO AL BASILICO  
Fresh fruit salad with basil ice cream  
Frischer Obstsalat mit Basilikumeis

EURO 7 

---

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA, LAMPONE GHIACCIATO  
E CIOCCOLATO SOFFIATO  
Vanilla panna cotta, frozen raspberry and puffed chocolate  
Vanille-Panna-Cotta, gefrorene Himbeere und gepuffte Schokolade

EURO 8 

---

SELEZIONE DI GELATI  
Selection of ice creams  
Auswahl an Speiseeis

EURO 6

